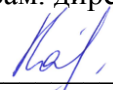


**Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Профессиональное училище №15»**

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
мастеров п/обучения  
(протокол № 1 от 28 августа 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
  
О.А. Кайлачакова  
«28» августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**МДК 04.01.Технология производства различных сыров.**

Профессия: 260201.01 Мастер производства молочной продукции

Разработал :  
м/производственного  
обучения  
Червяков Р.В.

## Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Паспорт программы учебной практики .....	5
2. Тематический план и содержание учебной практики.....	7
3. Контроль и оценка вида профессиональной деятельности: МДК 03.01.Технология производства различных видов сливочного масла .....	9
4. Требования к условиям проведения производственной практики .....	12
5. Общие требования к организации образовательного процесса.....	12
6. Кадровое обеспечение образовательного процесса .....	13
7. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	13

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Производственное обучение является обязательным разделом основной Профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Производственное обучение собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Целью производственного обучения является формирование профессиональных и общих компетенций по профессии.

Общий объем времени на проведение обучение определяется ФГОС СПО, сроки проведения устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП образовательного учреждения.

Производственное обучение проводится ГБПОУ РХ ПУ №15 в организациях и на предприятиях РХ в рамках профессиональных модулей согласно с учебным планом и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика направлена на освоение обучающимся общих и профессиональных компетенций и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессиональных модулей, а также на подготовку к выполнению практической квалификационной работы.

Форма отчетности студентов по производственной практике – дневник.

Содержание практики может уточняться в зависимости от специфических особенностей конкретной организации (предприятия).

Формой аттестации по производственной практике является зачет (дифференцированный зачет), в ходе которого заполняется аттестационный лист по производственной практике.

### **1. Паспорт программы производственного обучения .**

#### **1.1.Область применения программы.**

**Программа производственного обучения (далее – программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям)**

СПО средне профессиональное образование 260201.01 Мастер производства молочной продукции в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-1.1,- Выполнять процессы механической обработки молока.
- ПК-1.2,- Выполнять процессы термической обработки молока.
- ПК-1,3, - Производить нормализацию смеси.
- ПК-1.4, - Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.
- 5.2.2.- Изготовление цельномолочной и кисло молочной продукции.
- ПК-2.1,- Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.
- ПК-2.2,- Готовить закваски.
- ПК-2.3,- Вести процесс производства кисломолочной продукции.
- ПК-2.4,- Вести процесс производства сметаны.
- ПК-2.5,- Вести процесс производства творога и сырков-твороженных изделий.
- ПК-2.6,- Фасовать готовую продукцию.
- ПК-2.7,- Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.
- 5.2.3.- Изготовление различных видов сливочного масла.
- ПК-3.1, - Производить сливочное масло методом взбивания на различных видах оборудования.
- ПК- 3,2 – Производить сливочное масло методом преобразования высоко жирных сливок.
- ПК- 3,3,- Производить топленое молоко.
- ПК- 3.4,- Фасовать готовую продукцию.
- ПК- 3,5.- Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла.
- 5.2.4 – Изготовление различных видов сыров.
- ПК. – 4,1 –Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
- ПК – 4.2, - Производить твёрдые сычужные сыры.
- ПК – 4,3.- Производить мягкие сычужные сыры.
- ПК – 4.4 – Производить рассольные сычужные сыры.
- ПК – 4,5 – Производить различные виды плавленых сыров.
- ПК – 4,6.- Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.
- 5.2.5. – Обеспечение работы производственной смеси.
- ПК.- 5.1,- Руководить организацией труда рабочей смены.
- ПК. – 5.1 – Вести отчёт и у чётность по производству молочной продукции.
- ПК. – 5.2, -Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

- Приготовление заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров.
- Производство твёрдых сычужных сыров.
- Производства мягких зрелых и свежих сыров.
- Производство рассольных сычужных сыров.
- Производство различных видов плавленых сыров.

- Обслуживание технологического оборудования.

обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- Приготовление заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров.
- Производство твёрдых сычужных сыров.
- Производства мягких зрелых и свежих сыров.
- Производство рассольных сычужных сыров.
- Производство различных видов плавленых сыров.
- Обслуживание технологического оборудования.

**уметь:**

**- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом.**

- определять качественные и количественные показатели сырья в соответствии со стандартом; - -
- вести технологические процессы по выработке сыров;
- определять содержание массовой доли жира и белка в смеси;
- рассчитывать требуемое количество сырья для составления смеси по заданной рецептуре; - - - - -
- рассчитывать количество вносимых заквасок в зависимости от различных факторов; - - - - -
- рассчитывать и готовить растворы сычужного фермента, хлористого кальция, селитры и др. компонентов;
- определять качество заквасок;
- вносить в определенной последовательности рассчитанное количество компонентов при помощи насосов-дозаторов;
- выбирать температурные режимы операций в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров;
- регулировать параметры процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами;
- контролировать процесс свертывания смеси; определять готовность сгустка и зерна;
- проводить обработку сгустка и сырного зерна;
- использовать различные способы формования; проводить процессы самопрессования, прессования и посолки сыра;
- вести процесс созревания сыров: регулировать развитие микрофлоры в тесте сырной массы и на поверхности;
- обслуживать оборудование по производству сыров (сырные ванны, сыроизготовители, оборудование для формования, прессования и посолки сыров);
- вести технологические процессы по выработке плавленых сыров;
- осуществлять подбор солей-плавителей и обработку сырья;
- проводить плавление и гомогенизацию сырной массы;
- вести процессы фасования и упаковывания готовой продукции сыров на различных видах расфасовочно-упаковочного оборудования;
- наносить маркировку;
- обслуживать расфасовочно-упаковочное оборудование;
- обслуживать оборудование по производству различных видов сыров;
- устранять мелкие неисправности;

**Знать:**

- ассортимент и рецептуры различных видов сыров;

- технологии производства различных видов сыров;
- цели и режимы технологических операций;
- основные биохимические процессы при производстве различных видов сыров;
- способы применения бактериальных заквасок для различных видов сыров;
- правила приготовления растворов сычужного фермента, хлористого кальция, селитры и других компонентов;
- способы приготовления заквасок;
- качественные показатели готовых заквасок;
- дозы и порядок внесения компонентов; способы определения готовности сгустка и зерна; - -----
- требования, предъявляемые к качеству фасования, упаковочного материала и оформления упаковки продукции;
- устройство фасовочно-упаковочного оборудования;
- назначение, устройство и принцип действия оборудования и контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации;
- меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования; правила техники безопасности

### 1.3 Требования к результатам освоения производственной практики.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Мастер производства молочной продукции в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.
ПК 4.2	Производить твердые сычужные сыры.
ПК 4.3	Производить мягкие сычужные сыры.
ПК 4.4	Производить рассольные сычужные сыры.
ПК 4,5	Производить различные виды плавленых сыров
ПК 4,6	Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК-4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК-7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. ( для юношей ) .

### 1.4. Количество часов на освоение производственной практики

### Распределение часов по учебной практике

Курс	Общее количество часов	Из них	
		I сем.	II сем
II	180	72	108
III	329		
IV	288	144	144
<b>Всего часов на производственное обучение</b>	<b>684</b>	<b>324</b>	<b>360</b>

### 2. Тематический план и содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 03.01. Технология производства различных видов сливочного масла.</b>			
<b>1</b>	<b>Права и обязанности мастера сыродела.</b>	6	
<b>2</b>	Обеспечение качества в процессе производства молока в хозяйстве.	6	
<b>3</b>	Характеристика составных частей молока.	6	
<b>4</b>	Вода	6	
<b>5</b>	Сухие вещества	6	
<b>6</b>	Сравнение составов коровьего молока и молока других млекопитающих.	6	
<b>7</b> Общая технология сыра	Классификация сыров	6	
<b>8</b>	Общие понятия	6	
<b>9</b>	Показатели используемые при классификации сыра по Федеральному закону № 88-ФЗ и №163-ФЗ.	6	
<b>10</b>	Технология схемы производства сыров	6	
<b>11</b>	Характеристика сырья и основных материалов	6	
<b>12</b>	Сбор и транспортирование молока сырого	6	
<b>13</b>	Подготовка молока к производству сыра	6	
<b>14</b>	Очистка молока Хранение и резервирование молока	6	
<b>15</b>	Созревание молока	6	
<b>16</b>	Тепловая обработка молока	6	
<b>17</b>	Закваски и бактериальные закваски Молоко свёртывающие ферменты препараты	6	
<b>18</b>	Хлорид кальция, нитрат калия или натрия.	6	

19	Свёртывание смеси обработка сгустка и сырного зерна.	6	
20	Механизм свёртывания белков молока	6	
21	Определение готовности сгустка к дальнейшей обработке *Обработка сгустка и сырного сырья.	6	
22	Формование сырной массы	6	
23	Самообразование и прессование сыра	12	
24	Подсолка сыра Созревание сыра	12	
25	Изменение компонентов и свойств сырной массы при созревании	12	
26	Режимы созревания ухода за сырами при созревании *Характеристика зрелых сыров.	12	
27	Маркировка ,упаковка и хранение сыра.	12	
28	Пороки сыров	12	
29	Организация производственного контроля	12	
30	Особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания	12	
31	Сыр советский Сыр швейцарский	12	
32	Сыр алтайский Сыр Эмментальский	12	
33	Сыр Горный Сыр Бейский	12	
34	Сыр Карпатский Сыр Натали	12	
35	Сыр Кубанский Сыр Губернаторский	12	
36	Сыр Кубань Александровский Сыр Голландский шаровидный	12	
37	Сыр Буковинский Сыр Степной	12	
38	Технологический процесс	17	
Итого			329 часов



**3.Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций профессионального модуля**

**МДК 03.01.Технология производства различных видов сливочного масла.**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы отчетности</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.01 Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров.	<i>Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров. Работать с инструкционной-технологическими картами, соблюдением безопасных условий труда, основ законодательства в сфере общепита. соблюдение техники безопасности на производстве.</i>	Дневник, производственная характеристика	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 4.2 Производить твердые сычужные сыры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Производить твердые сычужные сыры.</li> <li>– технологическими картами, сроками проведения требованиями соблюдения безопасных условий труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Дневник, производственная характеристика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Экспертная оценка выполнения практического задания</li> </ul>
ПК 4.3 Производить мягкие сычужные сыры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования</li> <li>– Производить мягкие сычужные сыры. С соблюдением санитарных норм и правил, требований безопасных условий труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Дневник, производственная характеристика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Экспертная оценка выполнения практического задания</li> </ul>
ПК 4.4 Производить рассольные сычужные сыры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить рассольные сычужные сыры.</li> <li>- Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования</li> </ul>	Дневник, производственная характеристика	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 4.5 Производить различные виды плавленых сыров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования</li> <li>– Производить различные виды плавленых сыров с соблюдением санитарных норм и правил, требований безопасных условий труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Дневник, производственная характеристика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Экспертная оценка выполнения практического задания</li> </ul>

ПК 4.6 Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров.	– Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования	– Дневник, производственная характеристика	– Экспертная оценка выполнения практического задания
---	--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участия в НОУ, олимпиадах профессионального мастерства, фестивалях, конференциях.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной практике.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной практике.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике,

		внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся во время учебной и производственной практики, военных сборов.

#### **4. Требования к условиям проведения производственному обучению**

Реализация рабочей программы производственному обучению предполагает проведение производственному обучению.

#### **5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственное обучение проводится в рамках профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственному обучению является освоенная учебная практика.

#### **6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **7. Контроль и оценка результатов освоения производственного обучению**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме диф. зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – свидетельство.